MAIRES ET ELUS LOCAUX

n°1/2011





www.credit-agricole.fr

ÉDITO

Question de priorités

Éric Doligé, sénateur et président du conseil général du Loiret, devrait prochainement rendre ses conclusions sur la mission confiée par le président de la République, visant à étudier les mises aux normes s'imposant aux collectivités locales, en vue d'identifier celles *« qui doivent être prioritairement modifiées en raison de leur caractère inadapté et coûteux »*.

Indépendamment des propositions qui émaneront de cette mission, de nombreuses collectivités se sont engagées dans une démarche volontariste de mise aux normes environnementales de leurs bâtiments administratifs : le programme "haute qualité environnementale" mis en place par la Banque européenne d'investissement devrait faciliter le financement de ces travaux. De même, des communes pionnières dans l'introduction du "bio" dans les cantines scolaires nous font part, dans ce numéro, de leur expérience.



Cantines bio, mode d'emploi





Porter à 20 % la part des produits bio dans les cantines scolaires d'ici à 2012, tel est l'objectif à atteindre pour les élus. Le défi est d'envergure et de nombreuses questions se posent : comment s'approvisionner, maîtriser le surcoût, sensibiliser les élèves et les agents à la démarche ? Quelques exemples et des conseils pour une intégration réussie.

suite page 2

Perspectives pour 2011

Les signes d'une reprise de la croissance sont perceptibles, mais son rythme devrait rester faible en 2011 du fait, entre autres, de la nécessaire maîtrise des déficits publics. En la matière, la stratégie diffère entre Union européenne et États-Unis.

suite page 4

Cantines bio, mode d'emploi

Les élus locaux sont amenés à réorganiser la constitution des menus de leurs cantines scolaires, le Grenelle de l'environnement faisant la part belle aux denrées issues de l'agriculture biologique. Les intégrer à la restauration collective demande un certain nombre d'ajustements.

Certaines cantines scolaires souffrent parfois d'une mauvaise réputation. En cause: le piètre équilibre des repas, la priorité donnée au moins-disant dans le choix des aliments et la constante recherche d'économies à réaliser sur ce poste. Pourtant, le tableau n'est pas si noir et la situation tend même à s'améliorer. Plusieurs éléments viennent expliquer cette évolution, notamment le Plan national nutrition santé (PNNS), lancé en 2001, et le Grenelle de l'environnement, qui prévoit l'intégration de denrées bio dans la restauration collective, avec un objectif de 20 % d'ici à 2012. Selon les chiffres de l'Agence Bio, en 2009, *« un enfant sur trois a déjà eu un repas avec des produits biologiques dans son restaurant scolaire (contre un enfant sur quatre en 2008), et 75 % des parents d'enfants qui n'en ont jamais eu le souhaiteraient »*.

L'agriculture biologique assure un mode de production plus respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Il s'agit de privilégier la lutte biologique sur l'usage de pesticides de synthèse, de refuser l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés et de préserver les sols en pratiquant la rotation des cultures.

Un choix responsable

L'élevage doit également se conformer à certaines pratiques: les animaux bénéficient d'une alimentation biologique et sont soignés au moyen de médecines douces. Grâce à ses mérites, le bio s'intègre parfaitement dans une politique d'achats écoresponsables. C'est aussi l'assurance d'une plus grande sécurité alimentaire.

La plupart des précurseurs du bio dans la restauration scolaire se sont lancés dans la démarche suite à des problèmes d'origine sanitaire, liés à l'environnement. À Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes, la crise de la vache folle, à la fin des années quatre-vingt-dix, a été l'élément déclencheur. À Lons-le-Saunier (Jura), c'est la présence alarmante de nitrates dans les eaux qui a amené les élus de la ville à intégrer le bio dans les cantines.



L'approvisionnement

Pour introduire le bio, plusieurs formules sont possibles: le repas 100 % bio, la sélection de certains plats ou procéder par produits ou ingrédients (pain, viande, pommes, etc.). Selon la formule choisie, il convient ensuite de déterminer leur fréquence, selon qu'elle est quotidienne, hebdomadaire ou occasionnelle. Dans tous les cas, l'intégration de produits bio dans la restauration scolaire doit s'accompagner d'une recherche de productions locales.

En effet, une collectivité souhaitant engager une démarche pertinente doit privilégier les circuits courts pour diminuer ses émissions de gaz à effet de serre. Un problème subsiste: le Code des marchés publics a évolué et autorise l'utilisation de la clause environnementale dans la passation des marchés, mais il ne prévoit pas l'intégration d'un critère de proximité. Quelques solutions permettent de contourner cette lacune. Lons-le-Saunier a pris en charge l'abattage et la découpe de la viande: en passant un marché pour des vaches vivantes, elle est assurée qu'elles sont issues d'un élevage local. À Mouans-Sartoux, la ville a intégré le bio produit par produit et pratique l'allotissement pour s'approvisionner: les lots sont très finement préparés, en fonction de la production locale. Il est également possible d'intégrer le bilan carbone du fournisseur comme critère de choix.

Ces deux villes gèrent directement la restauration scolaire. Dans le cas d'une délégation de service public, la collectivité

Structurer la filière

Pour les agriculteurs, la crainte de ne pas trouver de débouchés à leur production est le principal frein à une conversion. Ils ont besoin de pérenniser leurs circuits de vente. Il est alors pertinent pour les élus de se rapprocher des producteurs locaux: ensemble, ils peuvent ainsi déterminer les besoins de la collectivité et les capacités de production des agriculteurs. Lons-le-Saunier, par exemple, a incité à la conversion les producteurs de blé au début de sa démarche, et la ville s'est engagée à acheter une partie de la production. L'occasion de produire du pain bio pour ses cantines, en se rapprochant d'un meunier et d'un boulanger. Pour les yaourts, la commune a mis en place un partenariat avec l'École nationale d'industrie laitière (ENIL) de Poligny: depuis 2007, 100 % des yaourts consommés sont bio. La démarche se veut donc globale et implique de nombreux acteurs du territoire. Les élus locaux ont ainsi la possibilité de relancer l'agriculture locale, plus respectueuse de l'environnement et des écosystèmes.



Gilles Pérole, *adjoint à l'enfance et à l'éducation à Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes)*

INTERVIEW

Pourquoi avoir mis en place une régie municipale agricole pour approvisionner vos cantines scolaires ?

G. P. : La production locale ne peut pas subvenir aux besoins de la collectivité, un accompagnement s'est donc avéré nécessaire. La ville a acheté un terrain de 4 hectares, inexploité depuis plus de 20 ans, et l'a transformé en régie agricole bio pour alimenter ses cantines. Elle a embauché un agriculteur et nous avons pour objectif de produire 15 tonnes de légumes cette année, 30 tonnes en 2012. Cela nous permet de fonctionner en circuit très court. En cas de pénurie sur un produit, nous repasserons un marché sur le lot en question.

Comment l'initiative est-elle perçue ?

G. P. : Nous avons associé les enfants. Ils sont très enthousiastes à l'idée de manger à la cantine des aliments qu'ils ont eux-mêmes plantés. C'est le moyen d'introduire dans leurs assiettes des denrées qu'ils n'auraient pas forcément appréciées autrement, par exemple les courges et les fèves. Pour la commune, ce circuit procure une grande satisfaction.

peut soit attendre le renouvellement de la délégation pour prévoir la fourniture de produits bio dans la prochaine prestation, soit modifier le contrat existant par voie d'avenant après négociation.

Surcoût maîtrisable

L'intégration de produits bio entraîne un surcoût, du moins à court terme : en évitant les engrais et les pesticides, le rendement baisse et la main-d'œuvre, nécessairement plus nombreuse, implique un surcroît de dépenses. De plus, l'insuffisance actuelle de l'offre ne permet pas de faire jouer la concurrence. Ce surcoût n'est pas nécessairement répercuté sur les familles, la collectivité pouvant le prendre intégralement à sa charge. À Mouans-Sartoux en 2010, le bio représentait 50 % des produits, pour une part financière de 62 %.

Quant à Lons-le-Saunier, la première année d'introduction de pain bio a coûté 15 000 € à la commune.

Revoir les menus pour qu'ils soient constitués de produits locaux et de saison diminue à terme leur prix. En effet, l'augmentation des dépenses est souvent nulle à moyen terme, dans la mesure où le prix des aliments bio a tendance à moins augmenter que celui des produits issus de l'agriculture conventionnelle. Il faut néanmoins veiller au bon équilibre des repas en prêtant attention aux préconisations du PNNS *(voir encadré ci-contre)*, et ne surtout pas sacrifier la qualité des produits conventionnels.



Sensibilisation

L'intégration du bio a pour conséquence de modifier le travail des agents en charge de la restauration. Il faut donc communiquer sur la démarche et les y impliquer. À Mouans-Sartoux, cela a entraîné un surcroît de travail. Pour y répondre, les équipes ont été renforcées. *« Elles sont heureuses du changement dans leurs méthodes de travail. Il ne s'agit plus de réchauffer des barquettes surgelées, mais d'exercer leur métier de cuisinier. Ainsi, les sauces et les quiches sont faites maison »*, rapporte Gilles Pérole, adjoint à l'enfance et à l'éducation à Mouans-Sartoux.

Auprès des enfants, il s'agit de valoriser l'initiative : leur expliquer la différence entre agriculture biologique et conventionnelle, organiser la visite d'une ferme, leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Mais c'est également les sensibiliser au gaspillage (et par conséquent limiter le surcoût). La ville de Mouans-Sartoux a lancé une initiative intéressante et efficace. Un système de tri des déchets a été mis en place dans les cantines. À la fin de leur repas, deux poubelles sont à la disposition des élèves : une pour les déchets qui auraient pu être consommés (restes de nourriture), une autre pour les déchets finaux (pots de yaourts, os, etc.). Ils prennent ainsi conscience du gâchis de nourriture.

« Il vaut mieux servir de petites portions et se resservir, les agents ont pris l'habitude de travailler ainsi dans les cantines, commente Gilles Pérole. *Nous récupérons ensuite les chiffres des pesées et analysons les jours de pic : nous recherchons alors s'il y a un problème sur une recette ou un produit. Le tri devient un outil de gestion utile. »* ■

Plan national nutrition santé

Le premier Plan national nutrition santé (PNNS 1) a eu pour but d'améliorer l'état de santé de la population en portant ses efforts sur la nutrition. Elle est un facteur de protection ou de risque pour un grand nombre de pathologies courantes : cancer, maladies cardiovasculaires de l'obésité, ostéoporose ou diabète de type 2. Une deuxième version, le PNNS 2, a été lancée en 2006. Elle repose notamment sur la prévention nutritionnelle, grâce à l'éducation et à une action sur l'offre alimentaire, sur le dépistage et la prise en charge des troubles nutritionnels (obésité et dénutrition), et sur des mesures concernant les populations spécifiques (dont les personnes en situation de précarité). Il est prévu un nouveau PNNS 3 en 2011.

EN BREF

Le programme HQE® de la BEI

La Banque européenne d'investissement (BEI) lance son Programme HQE Environnement II. Le montant total de l'enveloppe s'élève à 700 millions d'euros, dont 175 millions attribués au Crédit Agricole. Il vise à financer la construction et/ou la rénovation de bâtiments publics (hors fonction régalienne) respectant des critères d'efficacité énergétique ou environnementaux supérieurs aux normes en vigueur. Pour être éligibles, les projets doivent s'inscrire dans la démarche de "haute qualité environnementale" (HQE®) et bénéficier d'un des trois labels suivants : Bâtiment basse consommation (BBC), Programme de recherche et d'expérimentations sur l'énergie dans le bâtiment (PREBAT), Bâtiment à énergie positive (BEPOS). Ce programme permet ainsi d'encourager les collectivités à privilégier la haute performance énergétique dans la construction ou la réhabilitation du bâti du secteur tertiaire.



Éditeur : Uni-éditions, 22, rue Letellier, 75739 Paris Cedex 15
Réalisation :



Directrice de la publication : Véronique Faujour
Comité éditorial : Stéphanie Renault
Rédactrice en chef : Pascale Barlet
Maquette et secrétariat de rédaction : Véronique Péron
Secrétariat de rédaction : Philippe François
Assistante de la rédaction : Céline Minot
Rédaction : Jaumette Harang
Dépôt légal : mars 2011

Crédit photo : Getty Images, DR

Perspectives pour 2011

Malgré une année 2010 ponctuée par de nombreuses turbulences financières, la reprise s'est poursuivie. Toutefois, son rythme demeure globalement lent dans les grands pays développés.

Notre scénario table sur un enclenchement naturel des différentes étapes de la reprise. La première phase d'accélération, liée au redémarrage mécanique et relativement rapide de l'activité, laisse progressivement place à une phase de consolidation, caractérisée par une croissance ralentie, mais aussi plus autonome et donc plus solide. Les entreprises ont réalisé d'importants efforts d'ajustement, ce qui leur a permis de restaurer leur profitabilité. La recherche de gains de productivité, qui soutient cette tendance, n'est pas une bonne nouvelle pour l'emploi, qui peine à se redresser. Mais cette quête a ses limites et la logique du cycle voudrait que les créations d'emplois et la hausse des revenus prennent le relais pour soutenir la demande et déboucher sur un processus auto-entretenu de croissance. Néanmoins, ces facteurs autonomes de croissance vont être bridés par des freins structurels importants avec, en particulier, la nécessité de purger les excès d'endettement passés, privés et publics.

Croissance "molle"

Pour alléger le poids de ces dettes, les États-Unis ont fait le choix de la croissance, en actionnant une fois encore les leviers budgétaire et monétaire pour stimuler l'activité. Grâce à ces deux béquilles, les 3 % de croissance pour 2011 semblent à portée de main.

L'Europe, qui a choisi la voie de l'austérité pour remettre les dettes publiques sur des trajectoires soutenables, vit au ralenti avec des divergences croissantes suivant le degré d'acuité des problématiques d'endettement dans chacun des États membres. L'économie allemande et celles des petits pays du nord de l'Europe, les plus vertueux, sont portées par les performances de leurs exportations et les effets d'entraînement induits sur l'emploi et la demande domestique. Dans les pays du sud de l'Europe, sous contraintes d'ajustement, la reprise reste chaotique et, si les signaux sont encourageants sur le front budgétaire, il est trop tôt pour crier victoire, au vu des défis à relever pour retrouver le chemin d'une croissance saine et durable. Nous tablons sur une croissance moyenne d'environ 1,5 % en 2011 en zone euro. Dans ce contexte de croissance molle, les politiques monétaires devraient rester accommodantes. Chacune à leur manière, la Federal Reserve et la Banque centrale européenne font preuve de pragmatisme et soutiennent la croissance. En vertu de son double mandat (croissance/inflation), la Fed ne devrait pas remonter ses taux avant de constater un mieux sensible sur le front de l'emploi, avec une première hausse envisageable au troisième trimestre 2012. En revanche, la BCE devrait agir plus tôt, dès le premier trimestre 2012, pressée qu'elle est de retrouver un niveau de taux directeur plus conforme à ce schéma de reprise même molle.

Reprise du dollar

Les marchés obligataires devraient retrouver une configuration plus conforme à ce schéma de reprise. Cependant, les hausses de taux sans risque vont rester limitées en ampleur (à 4 % pour le "10 ans" américain, 3,75 % pour le Bund allemand et 4 % pour l'obligation assimilable du Trésor [OAT] 10 ans fin 2011), dans un contexte où le bon enclenchement dans la séquence de la reprise risque de subir quelques ratés, ranimant épisodiquement des incertitudes favorables à des achats "refuge".

Enfin, sur le marché des changes, le dollar devrait regagner du terrain. Les marchés vont continuer à percevoir le risque euro comme un éventail de risques allant du meilleur (l'Allemagne) au pire (la Grèce), ce qui aura plutôt tendance à pénaliser la monnaie européenne avec une cible de 1,25 fin 2011. ■

Scénario prévisions de taux du 

	2011			
	1er trim.	2ème trim.	3ème trim.	4ème trim.
Euribor 3 mois	1,00	1,10	1,20	1,50
Taux 10 ans OAT	3,45	3,65	3,90	4,10